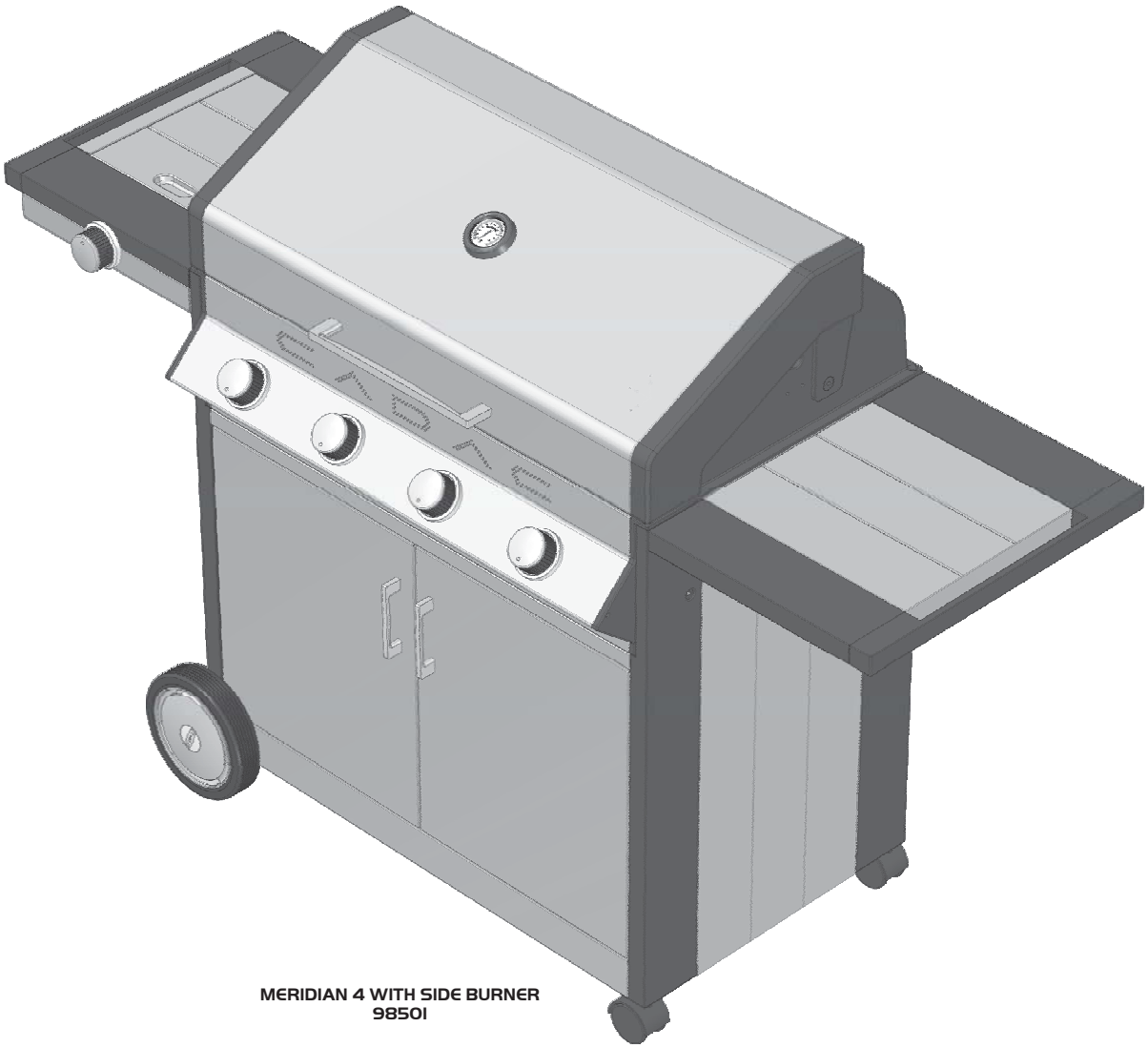
USER INSTRUCTIONS

Meridian 3 with side burner
98500
Meridian 4 with side burner
98501
Meridian 3 with side tables
98502
Meridian 4 with side tables
98503
(50mBar)



MERIDIAN 4 WITH SIDE BURNER
98501

CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

CE

Please note: Your product may differ from the image on the fron cover

503-0058 LEV1

CADAC EUROPE
Ratio 26, 6921 RW Duiven, The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740 . Fax: +31 26 319 7743 . Email: info@cadaceurope.nl
Website: www.cadaceurope.com

CADAC UK
Cadac House, Old Colliery Way, Beighton, Sheffield, S20 1DJ
Tel: +441142300091 . Fax. +441142879879 . Email: info@cadacuk.com
Website: www.cadaceurope.com

CADAC SCHWEIZ AG
Industriestrasse 16, 6055 Alpnach Dorf
Tel: +41 41 672 90 36 . Fax: +41 41 672 90 39 . Email: info@cadaceurope.ch
Website: www.cadac.ch

CADAC GERMANY
Am Groβmarkt 2, 67133 Maxdorf
Tel.: +49 6237 4182928 . Fax: +49 6237 4182938 . Email: service@cadaceurope.de
Website: www.cadaceurope.com

CADAC FRANCE
9 Bis Rue du Cot Pilot, 92200 Neuilly Sur Seine
Tel: +33 603 704 673 . Email: info@cadaceurope.nl
Website: www.cadaceurope.com

CADAC SCANDINAVIA
Fritz Schur Consumer Products A/S, Esplanaden 40, DK-1263 København
Tel: +45 3396 0000 . Fax: +45 3396 0009 . Email: info@schur-consumer.com
Website: www.cadaceurope.com

CADAC SOUTH EAST EUROPE
Budimska 3, 11 000 Belgrade, Serbia
Tel: +381 11 339 2700 . Email: info@cadac.rs
Website: www.cadac.rs

CADAC AUSTRALIA
CADAC-BBQ Pty Ltd . Australia
Tel: 0420 503 967 . Email: info@cadacbbq.com.au
Website: www.cadacbbq.com.au

CADAC NORTH AMERICA
1342 South Powerline Road, Bldg. 1 Deerfield Beach, FL 33442, USA
Toll Free: 1-888 602 2322 or Tel: 1 954 956 2272
Fax: 1 954 971 3725 . Email: jburke@cadacnorthamerica.com
Website: www.cadac-barbecues.com

CADAC MIDDLE EAST
Island View Distributors LLC, Al Reem 1 Street 5 Villa 26, Arabian Ranches, Dubai, UAE
P.O. Box 17962 Dubai, UAE
Tel: 00971 4 431 7153 . Fax: 00971 4 431 6892 . Email: info@ivdxb.com . judy@ivdxb.com
Website: www.ivdxb.com

CADAC ZAMBIA
Yunipat Distributors (Z) Ltd. Zambia
P.O. Box 32327 Lusaka ZAMBIA
Tel/Fax: +260211 845733 . Email: p.urzi@yunipatdistributors.co.zm
Website: www.yunipatdistributors.co.zm

CADAC NEW ZEALAND
Riverlea Group (Pty) Ltd, New Zealand
PO Box 11062, 11 Kells Place, Hamilton 3251, New Zealand
Tel: +64 7 847 0204 Fax: +64 7 847 0205 Email: e. sales@riverleagroup.co.nz
Website: http://www.riverleagroup.co.nz

CADAC SA
P.O. Box 43196, Industria, 2042, South Africa
Tel: +27 11 470 6600 . Fax: +27 11 472 9401 . Email: info@cadac.co.za
Website: www.cadac.co.za

Vorsicht
Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Dieses gasbetriebene Gerät verbraucht Luft (Sauerstoff). Benutzen Sie das Gerät nicht an unbelüfteten Orten, um sich nicht in Lebensgefahr zu bringen. Falls noch weitere gasbetriebene Geräte und/oder Personen, die Gas benutzen, im Raum sind, muss für zusätzliche Belüftung gesorgt werden.

Wichtig
Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Gebrauch auf.

DE

1. Allgemeines

- Dieses Gerät entspricht BS EN 498:1998
- Dieses Gerät darf nur mit zugelassenem Schlauch und Druckregler betrieben werden.
- Die Gasflasche darf nur in senkrechter Position benutzt werden.
- Benutzung nur mit Gasflaschen, die höchstens 500 mm hoch sind
- Gasbetriebene Geräte erfordern Frischluftzufuhr, um eine gute Leistung zu erzielen und die Sicherheit der Benutzer sowie sich in der Nähe aufhaltender Personen zu gewährleisten.

Gebrauchsland	DE, AT
Geräteklassen	$I_{3B/P\ (50)}$
Zugelassene Gase und Betriebsdrucke	Butan @ 50mBar Propan @ 50mBar Butan/Propan Gemische @ 50mBar

Grillgerät - Haupteinheit (Modelle 98500, 98502)	
Düsennummer	0.80
Nominalverbrauch	Butan - 233 g/h pro Brenner
Brutto-Heizleistung	3.2kW pro Brenner (3.2 x 3 = 9.6 insgesamt)
Grillgerät - Haupteinheit (Modelle 98501, 98503)	
Düsennummer	0.80
Nominalverbrauch	Butan - 233 g/h pro Brenner
Brutto-Heizleistung	3.2 kW pro Brenner (3.2 x 4 = 12.8 insgesamt)
Seitenbrenner (Relevant für die Modelle 98500, 98501)	
Düsennummer	0.76
Nominalverbrauch	Butane - 225 g/h
Brutto-Heizleistung	3.1 kW

Gasversorgung	Ein zugelassener Schlauch und Regler werden an einem nachfüllbaren Gaszylinder angeschlossen, welcher 11 kg nicht überschreitet und den lokalen Regelungen entspricht

Abkürzungen der Ländernamen		
AT = Österreich	ES = Spanien	IT = Italien
BE = Belgien	FI = Finnland	NL = Niederlande
CH = Schweiz	FR = Frankreich	NO = Norwegen
DE = Deutschland	GB = Großbritannien	PT = Portugal
DK = Dänemark	IE = Irland	SE = Schweden

- Meridian 3 mit Seitenbrenner, Modell 98500, gesamte Wärme-Eingabe: 12,7 kW/Butan 924 Gramm/Stunde
- Meridian 4 mit Seitenbrenner, Modell 98501, gesamte Wärme-Eingabe: 15,9 kW/Butan 1157 Gramm/Stunde
- Meridian 3 mit Seitentischen, Modell 98502, gesamte Wärme-Eingabe: 9,6 kW/Butan 699 Gramm/Stunde
- Meridian 4 mit Seitentischen, Modell 98503, gesamte Wärme-Eingabe: 12,8 kW/Butan 932 Gramm/Stunde

2. Sicherheitshinweise

- Der Schlauch und die Dichtung des Reglers müssen vor jeder Benutzung und vor dem Anschluss an die Gasflasche auf Verschleiß und Schäden überprüft werden (s. Abb. 1).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von entzündbaren Materialien betrieben wird. Die Mindestsicherheitsabstände betragen 1,2 m über dem Gerät und 600 mm dahinter und an den Seiten (s. Abb. 2).
- Betreiben Sie keine Geräte mit Gaslecks oder Schäden und nicht, nachdem Funktionsstörungen aufgetreten sind.
- Falls Ihr Gerät ein Gasleck aufweist (Gasgeruch), unterbrechen Sie die Gaszufuhr, zuerst am Regelventil der Gasflasche und dann am Gerät, indem Sie den Regelknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

- Die Suche nach Gaslecks muss im Freien durchgeführt werden. Versuchen Sie nicht, Gaslecks mit einer Flamme zu orten. Die richtige Vorgehensweise ist es, den vermuteten Bereich mit Seifenlauge zu bedecken. Blasenbildung weist auf austretendes Gas hin. Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr, indem Sie zuerst das Regelventil an der Gasflasche und dann das Ventil am Gerät sperren. Kontrollieren Sie, ob alle Verbindungen ordnungsgemäß hergestellt wurden. Kontrollieren Sie noch einmal mit Seifenlauge. Falls immer noch Gas austritt, übergeben Sie das Produkt zur Inspektion oder Reparatur Ihrem CADAC-Händler.
- Achten Sie darauf, dass Gasflaschen nur an gut belüfteten Orten, idealerweise im Freien, und fern von Zündquellen wie z.B. offenen Flammen in sicherem Abstand von anderen Personen angeschlossen und ausgetauscht werden.
- Halten Sie Gasflaschen von Hitze und Flammen fern. Nicht auf einen Herd oder eine andere heiße Fläche stellen.
- Achten Sie darauf, dass das montierte Gerät stabil ist und nicht wackelt.
- Die Hauptfrischlufteinlässe der Brenner nicht bedecken oder modifizieren, da dies die Leistungsfähigkeit des Produkts beeinträchtigen und unregelmäßige Flammenbildung verursachen könnte.
- Im Falle einer Rückzündung (wenn die Flamme in die Düse zurückschlägt) müssen Sie die Gaszufuhr sofort unterbrechen, indem Sie zuerst das Regelventil an der Gasflasche sperren und dann das Ventil am Gerät. Entfernen Sie nach Erlöschen der Flamme den Druckregler und kontrollieren den Zustand seiner Dichtung. Tauschen Sie die Dichtung im Zweifelsfall aus. Zünden Sie das Gerät wieder wie in Abschnitt 3 beschrieben an. Sollte die Flamme weiterhin zurückschlagen, übergeben Sie das Produkt Ihrer CADAC-Vertragswerkstatt.
- Das Gerät nicht modifizieren und nur zum vorgesehenen Zweck verwenden.
- Im Betrieb erhitzen sich Teile des Geräts, besonders die Kochflächen und der Deckel. Vermeiden Sie die Berührung heißer Teile mit bloßen Händen. Wir empfehlen, Grillhandschuhe zu tragen.
- Halten Sie Kleinkinder vom Gerät fern.
- Dieses Gerät verbraucht Sauerstoff und erfordert Frischluftzufuhr, um eine optiomale Betriebsleistung zu erzielen und die Sicherheit sich in der Nähe aufhaltender Personen zu gewährleisten.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen
- Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Verbraucher nicht geändert werden.
- Jede Veränderung des Gerätes kann gefährlich sein.

HINWEIS

- Den Schlauch nicht verdrehen oder knicken. Achten Sie darauf, dass der Schlauch vom Hauptgerät fernbleibt, damit er nicht unter Hitzeeinwirkung beschädigt oder verschlissen wird.
- Bringen Sie das eine Ende des Niederdruckschlauchs an den Regleranschluss an und das andere an den Grillanschluss. Schieben Sie dazu das jeweilige Ende so fest wie möglich auf den Anschluss. Befestigen Sie den Schlauch an beiden Enden mit einer Schlauchschelle.
- Vergewissern Sie sich, dass die Verbindungen fest sind und kein Gas austreten kann.
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Benutzung auf Gaslecks.
- Zur Benutzung mit einem geeigneten Schlauch und einem Regler, der mit einem wiederauffüllbaren Gasbehälter von nicht mehr als 11 kg verbunden ist, und der den örtlichen

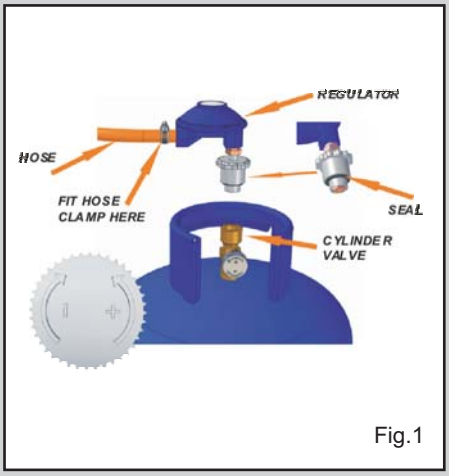


Fig.1

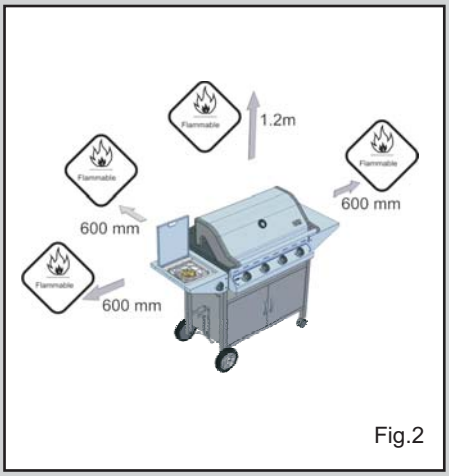


Fig.2

3. Bedienung des Geräts

- Hängen Sie die Flasche an der Halterung an der Seite des Grill ein.
- Betreiben Sie dieses Gerät nur auf festem, ebenem Untergrund.
- Kontrollieren Sie vor der Benutzung, ob die Tropfschale angebracht ist. Wir empfehlen, Sand in die Tropfschale zu füllen, um herabtropfendes Fett zu sammeln und Flackern zu verhindern. Dadurch wird außerdem die Reinigung nach der Benutzung erleichtert, da sich das Fett so leichter von der Oberfläche der Tropfschale entfernen lässt.
- Füllen Sie niemals Sägespäne oder andere brennbare Materialien in die Tropfschale.
- Achten Sie darauf, dass die Gasflasche ordnungsgemäß an das Gerät angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Regelventil der Gasflasche geöffnet ist.
- Um das gerät mit dem automatischen Zünder anzustellen, drücken sie den Kontrollknopf ein und drehen ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis ein Widerstand gefühlt wird. Halten sie den Knopf für 3 - 5 Sekunden in dieser Position damit das Gas fließen kann. Dann drehen sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn voll auf die ON Position. Der automatische Zünder stellt dann den Brenner an. Sollte der Brenner beim ersten Mal nicht gleich zünden, drehen sie den Kontrollknopf zurück auf die OFF Position. Warten sie 5 Minuten und wiederholen sie den Vorgang bis der Brenner brennt.
- Hinweis! Alle Brenner sind mit automatischer Zündvorrichtung ausgestattet.
- Querzündung: Um die Brenner durch Querzündung anzuzünden, zünden Sie zunächst den linken Brenner wie oben beschrieben an.
- Zum Anzünden der übrigen Brenner stellen Sie einfach den jeweiligen Regler auf hohe Stufe. Achten Sie dabei darauf, dass sich der Brenner, der jeweils angezündet werden soll, unmittelbar neben einem Brenner befindet, der bereits brennt.
- Manuelle Zündung: Um die Brenner manuell anzuzünden, entfernen Sie zunächst die gusseiserne Grillplatte und die Ablenkplatte direkt darunter. Zünden Sie ein Streichholz oder ein Stabfeuerzeug an und halten es neben den linken Brenner. Stellen Sie die Gaszufuhr nur für diesen Brenner an, indem Sie den Regler drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dadurch wird der Brenner gezündet. Wenn der Brenner gezündet hat, bringen Sie Ablenkplatte und Gusseisen-Grillplatte vorsichtig wieder an. Sie können jetzt die übrigen Brenner wie oben unter „Querzündung“ beschrieben zünden lassen.
- Um die Flammenintensität nach Bedarf einzustellen, drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn zum Verringern oder im Uhrzeigersinn zum Erhöhen (s. Abb. 3). Falls die Flamme flackert, prüfen Sie zuerst, ob die Hauptlufteinlässe des Brennermischrohrs verstopft sind.
- Schließen Sie nach der Benutzung zuerst das Ventil der Gasflasche. Nachdem die Flamme erloschen ist, schließen Sie die Regelventile der Brenner, indem Sie die Regelknöpfe im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Frischluftregelung: Normale Flammen sind blau, eventuell mit gelber Spitze. Falls die gesamte Flamme gelb ist, ist möglicherweise der Frischluftregler nicht korrekt eingestellt. Zur Einstellung des Frischluftreglers gehen Sie wie in Abb. 4 gezeigt vor.
- Je nach Einsatzort des Geräts muss der Frischluftregler u.U. eingestellt werden.
- Um eine blaue Flamme zu erreichen, lösen Sie die Sicherungsschraube und stellen den Frischluftregler durch Drehen im oder gegen den Uhrzeigersinn je nach Bedarf ein.
- Dieser Vorgang muss für alle Brenner durchgeführt werden.

Fig.3

4. Anschluss und Austausch der Gasflasche

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät an eine Gasflasche anschließen, ob die Gummidichtung des Druckreglers vorhanden und in einwandfreiem Zustand ist.
- Wiederholen Sie diese Prüfung jedes Mal, wenn Sie eine Gasflasche an das Gerät anschließen (s. Abb. 1).
- Entfernen Sie Staub aus der Flaschenöffnung durch Blasen, um einer Verstopfung der Düse vorzubeugen.
- Hängen Sie die Flasche an der Flaschenhalterung an der Seite des Wagens ein.
- Achten Sie darauf, dass Gasflaschen nur an gut belüfteten Orten, idealerweise im Freien, und fern von Zündquellen wie z.B. offenen Flammen und in sicherem Abstand von anderen Personen angeschlossen und ausgetauscht werden.
- Achten Sie darauf, dass die Gasflasche stets aufrecht gehalten wird. Schrauben Sie den Druckregler von Hand auf die Flasche, bis er vollständig anliegt.
- Falls eine undichte Stelle am Gerät vorhanden ist (Gasgeruch), löschen Sie alle Zündquellen in der Umgebung des Geräts. Zur Suche nach Gaslecks tragen Sie Seifenlauge auf den vermuteten Bereich auf. Blasenbildung weist auf austretendes Gas hin. Kontrollieren Sie, ob alle Verbindungen ordnungsgemäß hergestellt wurden, und prüfen Sie nochmal mit Seifenlauge. Falls Sie das Gasleck nicht beseitigen können, dürfen Sie das Gerät nicht benutzen. Wenden Sie sich an Ihren CADAC-Händler.
- Wenn Sie die Flasche auswechseln möchten, schließen Sie zuerst das Flaschenventil und dann das Geräteventil. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme erloschen ist, und schrauben den Druckregler ab. Bringen Sie unter Beachtung der oben beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen den Druckregler wieder an eine volle Flasche an.

5. Mit dem Gerät grillen

- Die Emaillieroste und -platten erhitzen sich gleichmäßig, garen das Fleisch und binden die natürlichen Säfte und Geschmacksstoffe.
- Wenn Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, tragen Sie vor dem Erhitzen etwas Öl auf die Grillseite der Platte bzw. des Rosts auf. Dies kann nach jeder Reinigung wiederholt werden.
- Heizen Sie den Rost bzw. die Platte vor dem Grillen vor. Bestreichen Sie das Grillgut mit Öl, um einem Festhaften am Rost vorzubeugen.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie den Deckel beim Grillen geschlossen lassen und nur zwei Brenner auf hoher Stufe einsetzen. Die Temperatur innerhalb des Deckels sollte 250°C nicht überschreiten.

6. Direktes und indirektes Grillen

- Direktes Grillen empfiehlt sich für Nahrungsmittel, die in weniger als einer halben Stunde gegart werden können (z.B. Steaks, Fischfilets, Hamburger u.ä.). Beim direkten Grillen wird das Grillgut unmittelbar über die Hitzequelle gelegt. Die Säfte, die vom Grillgut auf die Ablenkplatte tropfen, führen zur Entwicklung des Rauchs, der der Speise ihren unwiderstehlichen Grillgeschmack verleiht.
- Das indirekte Grillen ähnelt dem Rösten und empfiehlt sich für Nahrungsmittel, die langsam gegart werden müssen (z.B. Braten, ganze Hühnchen, Gemüse, Brot u.ä.). Zum indirekten Grillen wird entweder die Hitze heruntergestellt, oder es werden nur die beiden seitlichen Brenner angezündet und das Grillgut über dem mittleren Brenner positioniert. Beim indirekten Grillen muss der Deckel grundsätzlich geschlossen sein. Bei geschlossenem Deckel sorgt die Wärmezirkulation dafür, dass das Grillgut gleichmäßig gegart wird, ähnlich wie einem konventionellen Ofen.
- Das in den Deckel integrierte Thermometer zeigt die Temperatur im Inneren des Grills an und dient der Überwachung und Kontrolle der Hitzeeinstellungen

7. Pflege der Grillplatten

- Überhitzen Sie die Grillplatte nicht und tragen vor der Benutzung immer etwas Speiseöl auf die Oberfläche auf.
- Lassen Sie die Grillplatte immer abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen.
- Schmelzemaillie ist problemlos für Spülmaschinen geeignet, doch ist die Oberfläche so leicht zu reinigen, dass es mit einer schnellen Spülung von Hand getan ist. Benutzen Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberfläche unwiderruflich verkratzen oder angreifen würden.
- Falls sich durch missbräuchliche Verwendung verbranntes Fett oder Nahrungsmittelrückstände auf der Oberfläche ansammeln, können diese meist mit warmem Wasser oder einem milden Reinigungsmittel beseitigt werden. In Extremfällen können sie durch eine gründliche Reinigung mit einer Mischung aus drei Esslöffeln Bleichmittel, einem Esslöffel Flüssigreiniger und einer Tasse Wasser entfernt werden. Mit einem Schwamm oder Scheuerschwamm aus Kunststoff auf die Kochoberfläche auftragen. Präparieren Sie die Oberfläche nach der Reinigung bzw. vor der nächsten Benutzung durch Auftragen von etwas Öl.

8. Allgemeiner Unterhalt

- Für dieses Gerät gibt es keine fest vorgeschriebenen Wartungsintervalle.
- Die Benutzung eines Geräts ist gefährlich, wenn Dichtung und/oder Schlauch spröde oder verschlissen sind. Inspizieren Sie sowohl die Dichtungen als auch den Schlauch regelmäßig und ersetzen Sie sie bei Mängeln vor der Benutzung des Geräts.
- Nach der Benutzung ist das Gerät heiß. Lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Alle CADAC Patio BBQ Grills sind mit besonderen CADAC Jets ausgerüstet, die die richtige Gasmenge regulieren. Sollte das Loch in dem Jet blockiert sein, dann kann sich nur eine kleine oder gar keine Flamme bilden. Versuchen Sie nicht, den Jet mit einer Nadel oder einem ähnlichen Werkzeug zu reinigen. Das kann die Öffnung beschädigen und damit das Gerät unsicher machen. Sehen Sie hierzu Tabelle 1 für die Jet-Größen.

8.1. Ersetzung verstopfter Düsen

- Achten Sie darauf, dass das Flaschenventil geschlossen ist, bevor Sie die Flasche vom Gerät trennen.
- Entfernen Sie die Grillplatten. Entfernen Sie die Hitzediffusoren, um die Brenner erreichen zu können. Entfernen Sie die Tropfschale und die Halteschrauben des betroffenen Brenners.
- Entfernen Sie den betroffenen Brenner, indem Sie ihn herausheben. Achten Sie dabei darauf, nicht das Regelventil zu beschädigen. Die Düse liegt nun frei.
- Schrauben Sie die verstopfte Düse mit einem geeigneten Schraubenschlüssel heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Düse. Benutzen Sie zum Herausschrauben der Düse keine Zange, da dadurch die Düse so beschädigt werden könnte, dass sie sich nicht mehr herausdrehen lässt.
- Nicht zu fest anziehen, da sonst die Düse beschädigt werden könnte. Zum Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

8.2. Ersetzung des Schlauchs

- Die Schlauchlänge muss mindestens 0,8 m und darf höchstens 1,2 m betragen. Kontrollieren Sie das Haltbarkeitsdatum des Schlauchs. Ersetzen Sie erforderlichenfalls den Schlauch. Das Anschließen des Schlauchs wird in Abschnitt 15.3.10 beschrieben. Mit diesem Gerät dürfen nur Niederdruckschläuche gemäß SANS 1156-2 oder DIN 4815 verwendet werden.

8.3. Ersetzung des Druckreglers

- Die Verbindung zwischen dem Ausgang des Druckreglers und dem Niederdruckschlauch muss gasdicht sein und mit einer Schlauchschelle aus Metall g esichert werden. Überprüfen Sie stets die Verbindungsstelle auf Gaslecks, wie in Abschnitt 3 oben beschrieben.

9. Störungssuche

- Normale Flammen sind blau, eventuell mit gelber oder orangener Spitze. Falls die gesamte Flamme gelb ist, ist möglicherweise die Düse nicht ordnungsgemäß montiert. Ziehen Sie die Düse nach, um zu gewährleisten, dass kein Gas austreten kann. Überfüllte Gasflaschen können ebenfalls große gelbe Flammen verursachen. In diesem Fall sollte die Flasche an den Händler zurückgegeben werden, der die Nachfüllung vorgenommen hat, und zur Kontrolle gewogen werden.
- Prüfen Sie, ob die Frischlufteinlässe der Brenner frei von Blockaden und Verstopfungen sind.
- Falls die Flammenleistung abnimmt oder das Gas nicht zündet, kontrollieren Sie, ob die Gasflasche noch Gas enthält (schütteln Sie und hören Sie auf das Geräusch der Flüssigkeit). Falls noch Gas vorhanden ist, ist die Düse möglicherweise ganz oder teilweise verstopft.
- Folgen Sie den Anweisungen oben, falls Sie eine verstopfte Düse vermuten.

10. Reinigung

- Der verchromte Warmhalterost kann entfernt werden, indem er vom Gerät abgehoben wird. Er kann in einer Reinigungslösung gewaschen werden.
- Reinigen Sie die emaillierten Hitzediffusoren in lauwarmer Seifenlauge oder mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Sie können Kochfläche, Grillplatte und Tropfschale reinigen, indem Sie sie zum Aufweichen der Kochrückstände in Seifenlauge tauchen und dann mit einer harten Bürste abbürsten. Mit klarem Wasser abspülen.
- Das Gehäuse können Sie reinigen, indem Sie es einfach mit einem feuchten Tuch und bei Bedarf etwas Reinigungsmittel abwischen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Topfreiniger, da diese die Lackierung unwiderruflich beschädigen würden.
- Auch wenn Edelstahl gegenüber normalem Stahl vergleichsweise anlauf- und rostbeständig ist, ist dennoch eine sachgemäße Pflege erforderlich. Wir empfehlen Ihnen:
- Reinigen Sie die Edelstahloberflächen mit klarem Wasser und einem weichen Tuch bei leichter Verschmutzung und mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger und einem weichen Tuch bei stärkerer Verschmutzung. Entfernen Sie nach der Reinigung des Grills überschüssigen Edelstahlreiniger.
- Zur Beseitigung geringfügiger Braunverfärbung oder Lochkorrosion können Sie einen feinen, nicht metallischen Topfreiniger verwenden. Achten Sie darauf, in Richtung der natürlichen Struktur der Edelstahloberfläche zu reiben, damit keine sichtbaren Kratzer entstehen.
- Es empfiehlt sich, den Grill bei Nichtbenutzung abgedeckt zu lassen, damit sich kein Staub und keine Salze aus der Luft auf den Edelstahloberflächen absetzen können. Wenn solche Salze zu lange nicht beseitigt werden, können sie Korrosion begünstigen.
- Mit nur etwas Pflege können Sie sicherstellen, dass Oberflächenbeschaffenzeit und Nutzwert des hochwertigen Edelstahls, in den Sie investiert haben, lange Zeit erhalten bleiben.

11. Lagerung

- Gehen Sie sorgsam mit dem Gerät um. Nicht fallen lassen.
- Warten Sie nach der Benutzung, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Trennen Sie es von der Gasflasche und lagern es an einem kühlen, trockenen Ort ohne Wärmequellen.
- Halten Sie den Deckel bei Nichtbenutzung geschlossen, damit Schmutz und Insekten nicht in das Gerät fallen und so den Gasfluss hemmen können.
- Benutzen Sie eine CADAC-Grillabdeckung, besonders dann, wenn das Gerät im Freien gelagert wird.

12. Ersatzteile und Zubehör

- Benutzen Sie nur CADAC-Originalersatzteile, da diese für optimale Leistung konzipiert wurden.

Ersatzteile und Zubehör			
Beschreibung	**Teilenummer**	**Beschreibung**	**Teilenummer**
Düse (Grillgerät)	0.80	Gußeiserner Rost - klein	98355
Surefire Anzünder	601	Gußeiserner Rost - groß	98356
Düse (Seitenbrenner)	0.76	Gußeiserne Bratpfanne	98358
Umdrehbare Grillplatte	98353	Flammenverteiler	98359

13. Rückgabe des Geräts für Reparatur und Instandhaltung

- Das Gerät nicht modifzieren. Dies könnte die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Jegliche Modifikationen würden die Garantie von CADAC (Pty) Ltd verfallen lassen.
- Falls Sie eine Störung nicht anhand dieser Anleitung beseitigen können, wenden Sie sich für Inspektion und/oder Reparatur an Ihren örtlichen CADAC-Händler.

14. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garantiert hiermit dem ERSTKÄUFER dieses CADAC-Gasgrills, dass das Gerät frei von Material- und Herstellungsfehlern ist für die folgenden Zeiträume ab Kaufsdatum:

Ventile:	5 Jahre
Kunststoffteile:	Keine Garantie
Emaillieteile:	5 Jahre
Gusseisen:	5 Jahre
Lackierte Rahmenteile:	1 Jahr
Edelstahl-Brenner:	1 Jahr

Diese Garantie gilt nur, falls das Gerät gemäß der gedruckten Anleitung montiert und betrieben wird.

CADAC darf einen angemessenen Nachweis des Kaufdatums verlangen. BEWAHREN SIE DAHER IHREN KAUFBELEG ODER IHRE RECHNUNG AUF.

Diese eingeschränkte Garantie ist auf Reparatur oder Ersatz von Teilen beschränkt, die sich bei normaler Benutzung und Wartung als mängelbehaftet erweisen und deren Mängel durch eine Untersuchung zu CADACs Zufriedenheit nachgewiesen werden. Wenden Sie sich vor der Rückgabe von Komponenten an den Kundendienstvertreter Ihrer Region. Kontaktinformationen erhalten Sie in der Anleitung oder unter 0860 223 220 (nur Südafrika). Falls CADAC den Mangel bestätigt und den Garantieanspruch anerkennt, wird CADAC solche Komponenten nach eigenem Ermessen kostenlos ersetzen. CADAC wird die Komponenten an den Käufer zurückgeben und Fracht- oder Versandkosten übernehmen.

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Defekte oder Betriebsstörungen ab, die durch Unfall, Missbrauch, missbräuchliche Modifikation, falsche Verwendung, Vandalismus, falsche Montage, falsche Wartung oder Instandhaltung oder Unterlassung der normalen Routineinstandhaltung entstehen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden durch sich in den Brennerrohren befindlichen Insekten, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Zustandverschlechterung oder Schäden aufgrund harscher Wetterbedingungen wie Hagel, Wirbelstürme oder Erdbeden sowie Entfärbung aufgrund von direkt oder über die Atmosphäre einwirkender chemischer Substanzen werden von dieser eingeschränkten Garantie nicht abgedeckt.

Außer den hierin erklärten bestehen keine weiteren ausdrücklichen Garantien, und jegliche stillschweigenden Garantien über Gebrauchstauglichkeit und Eignung sind auf die Geltungsdauer dieser ausdrücklichen, schriftlichen eingeschränkten Garantie beschränkt. In einigen Regionen sind Einschränkungen der Geltungsdauer stillschweigender Garantien unzulässig – diese Einschränkung gilt daher u.U. für Sie nicht.

CADAC ist nicht für spezielle, indirekte oder Folgeschäden verantwortlich. In einigen Regionen sind Ausschluss oder Beschränkung von zufälligen oder Folgeschäden unzulässig – diese Einschränkung gilt daher u.U. für Sie nicht.

CADAC erteilt keiner Person und keinem Unternehmen die Berechtigung, für CADAC Verflichtungen oder Verantwortung in Verbindung mit Verkauf, Montate, Benutzung, Entfernung, Rückgabe oder Ersetzung seiner Geräte anzunehmen; und keine solche Vertretung ist für CADAC verpflichtend.

Diese Garantie gilt nur für im Einzelhandel verkaufte Produkte.

Damit Sie lange Zeit Freude an Ihrem CADAC-Produkt haben, lesen Sie bitte die Abschnitt über Reinigung und Wartung dieser Bedienungsanleitung. Schenken Sie besonders den Hinweisen zur Pflege von Edelstahl Beachtung.